



412611S-2022



登封市嵩山超越农副产品有限公司企业标准

Q/DSC 0001S-2022

干面皮

2022-09-15 发布

2022-09-15 实施

登封市嵩山超越农副产品有限公司 发布

前 言

本文件由登封市嵩山超越农副产品有限公司提出。

本文件起草单位：登封市嵩山超越农副产品有限公司。

本文件主要起草人：李学超、李月梅。

H N

Q B

干面皮

1 范围

本标准规定了干面皮的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、大豆油、食用盐，添加或不添加菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、山药粉、藕粉、黑芝麻、高粱粉、小米粉、黄豆粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、可可粉、新鲜荷叶（清洗、打浆）中的一种或几种，经过和面、成型、悬挂干燥、包装等工序加工而成的非即食干面皮。

根据原辅料不同分为：分别为原味面皮、蔬菜面皮、杂粮面皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 小米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 黑芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.7 藕粉应符合 GB/T 25733 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.10 新鲜荷叶应符合新鲜、干净、无病虫害、无腐烂变质同时应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.11 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
状态	外形完整，呈条状	取适量试样置于白瓷盘中，使用刀具分割后，在自然光下观察状态、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
色泽	呈面皮应有的色泽，均匀一致	
气、滋味	具有面皮特有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见的异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目		指标	检验方法
水分含量/(g/100g)	≤	14	GB 5009.3
酸度/(mL/10g)	≤	4	GB 5009.239
铅*(以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.18	GB 5009.12

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、大豆油、食用盐，添加或不添加菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、山药粉、藕粉、黑芝麻、高粱粉、小米粉、黄豆粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、可可粉、新鲜荷叶（清洗、打浆）中的一种或几种，经过和面、成型、悬挂干燥、包装等工序加工而成的非即食干面皮。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 LS/T 3212《挂面》制定本企业标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

登封市嵩山超越农副产品有限公司